



06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

site:atablechambery.com

## PLAQUETTE TARIFAIRE BUFFET 2024

commande minimum 20 personnes

livré hors service, boissons et mobilier

### FROIDS SANS DESSERTS

#### **BUFFET 1**

**26 €/PERS**

Salade de champignons frais, chorizo, et persil  
Salade de couscous, petit légumes et salsa mangue et gambas  
Salade périgourdine aux gésiers de canard et vinaigre de noix

Saumon fumé Par nos soins toast et condiments  
La longe de porc aux olives et parmesan  
Plateau de fromages de SAVOIE

#### **BUFFET 2**

**27,50 €/PERS**

Salade de penne, sauce tomate et thon, olives  
Salade de céleri aux pommes et safran  
Salade de lentilles, poires aux épices

Effeillé de cabillaud aux légumes d'Antan  
Filet de poulet aux olives, câpres et tomates séchées  
Terrine de campagne maison, chutney  
Plateau de fromages de SAVOIE

#### **BUFFET 3**

**27,50 €/PERS**

Salade de riz noir, petits pois, artichauts et tomates cerise  
Salade de betteraves et radis au miel  
Salade de haricots verts, orange fraîche et pesto à la menthe

Rôti de bœuf et fricassée de pleurotes  
Saumon au wakamé et sésame  
Tourte de volailles et caramel de vinaigre  
Plateau de fromages de SAVOIE



06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

site:atablechambery.com

#### **BUFFET 4**

**28€/PERS**

Taboulé maison aux cacahuètes  
Salade de crevettes et pommes de terre à la crème persillé  
Salade de paëlla aux fruits de mer et safran

Mini pavé de saumon mi cuits sauce vierge  
Emincé de volailles et sauce piquante à la tomate  
Roast beef et rôti de porc sauce cocktail et condiments  
Plateau de fromages fermiers et pain spéciaux

#### **BUFFET 6**

**32€/PERS**

Salade haricots verts, pois gourmand à la mangue  
Salade de lentilles, cervelas et oignons rouges  
Salade de crozet compté et noix

Pâté croûte richelieu maison et condiments  
Rostbeef à la moutarde, pousse d'herbes  
Plateaux de cochonnailles du pays et condiments  
Mi cuit de saumon mariné aux herbes aromatiques ,sauce pastorale  
Plateau de fromages et pain spéciaux

#### **BUFFETS AVEC DESSERTS**

#### **BUFFET 7**

**30€/PERS**

Salade de fromage de chèvre, légumes, vinaigrette d'abricots  
Salade de fusilli au thon, câpres et poivrons grillés  
Salade de haricots verts, orange fraîche et pesto à la menthe

Roast-beef à la moutarde, et à l'estragon  
Filet de saumon crispy de noisettes

Fromages  
Tarte Tatin , crème cannelle



06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

site:atablechambery.com

### **BUFFET 8**

**30€/PERS**

Salade de champignons frais, chorizo, ail et persil

Salade de tomates cerises au jambon Serrano

Salade de paella aux fruits de mer et safran

Filet de saumon à l'escabèche, petits légumes au vinaigre blanc

Filet de porc, vinaigrette de tomates, ail et piment doux

fromages

Mi-cuit chocolat, anglaise pistachée

### **BUFFET 9**

**32,50€/PERS**

Salade de crozet compté et noix

Salade d' haricots et champignons, échalotes , vinaigre framboise

Spaghettis de courgettes, pignons de pin, tomates séchées et mozzarella

Saumon aux petites légumes

Blanc de volaille émincé sauce cacahuettes

Plateau de fromages Savoyard au lait cru

Entremet framboise, et coulis de fruits rouges



06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

site:atablechambery.com

## BUFFETS FROIDS& CHAUDS

### **BUFFET 10**

**35€/PERS**

#### Les Entrées

Salade Lyonnaise  
Taboulet maison raisin de Corinthe  
Salade haricots ,oignons rouge  
Terrine de Saumon, citron, mayonnaise

#### Le chaud

Fricassée de volailles jaunes aux bolets, gratin de pommes de terre, gâteau de champignons

Assortiment de Fromage de SAVOIE  
Entremet aux Agrumes

### **BUFFET 11**

**35€/PERS**

#### Les Entrées

Terrine de canard , salade et cornichons  
Salade bretonne aux choux fleur vinaigrette au cidre et jambon  
Salade de pommes de terre, gésiers confits, magrets fumés et noix  
Salade savoyarde aux diots fumés et tome de bauges

#### Le plat chaud à choisir pour l'ensemble des invités

Canard à l'orange , Crozitto, fricassé de légumes

ou

Tajine de poissons,riz madras

Assortiment de fromage de SAVOIE  
Craquant chocolat



06 01 94 16 64

E-MAIL : [atable.chambery@gmail.com](mailto:atable.chambery@gmail.com)

site:atablechambery.com

### **BUFFET 12**

**37€/PERS**

#### **Les Entrées**

Fricassée légumes du sud en antipasti

Salade bretonne aux choux-fleur, jambon et vinaigrette au cidre

Salade de haricots et orange , pesto de menthe fraîche

Pâté croûte

#### **Le chaud**

Estouffade de veau aux girolles, polenta crémeuse et moelleux butternut

Assortiment de Fromage de SAVOIE

Tiramisu au fruits rouges

### **BUFFET 13**

**39,50€/PER**

#### **Les Entrées**

Salade de poulet à l'indienne

Salade savoyarde aux diots

Assortiments de crudités fraîches maison: tomates, concombre, céleri, choux-fleur,  
haricots verts, carottes

Salade de perle de blé au surimi et à l'aneth

#### **Le chaud**

Dos de Saumon et grosses crevettes créole

Risotto de riz camarguais et légumes en tians

Assortiment de Fromage de SAVOIE

Tatin crème de ferme

service taux horaire 40€, 1 serveur pour 30 à table !

1pour 50 en buffet